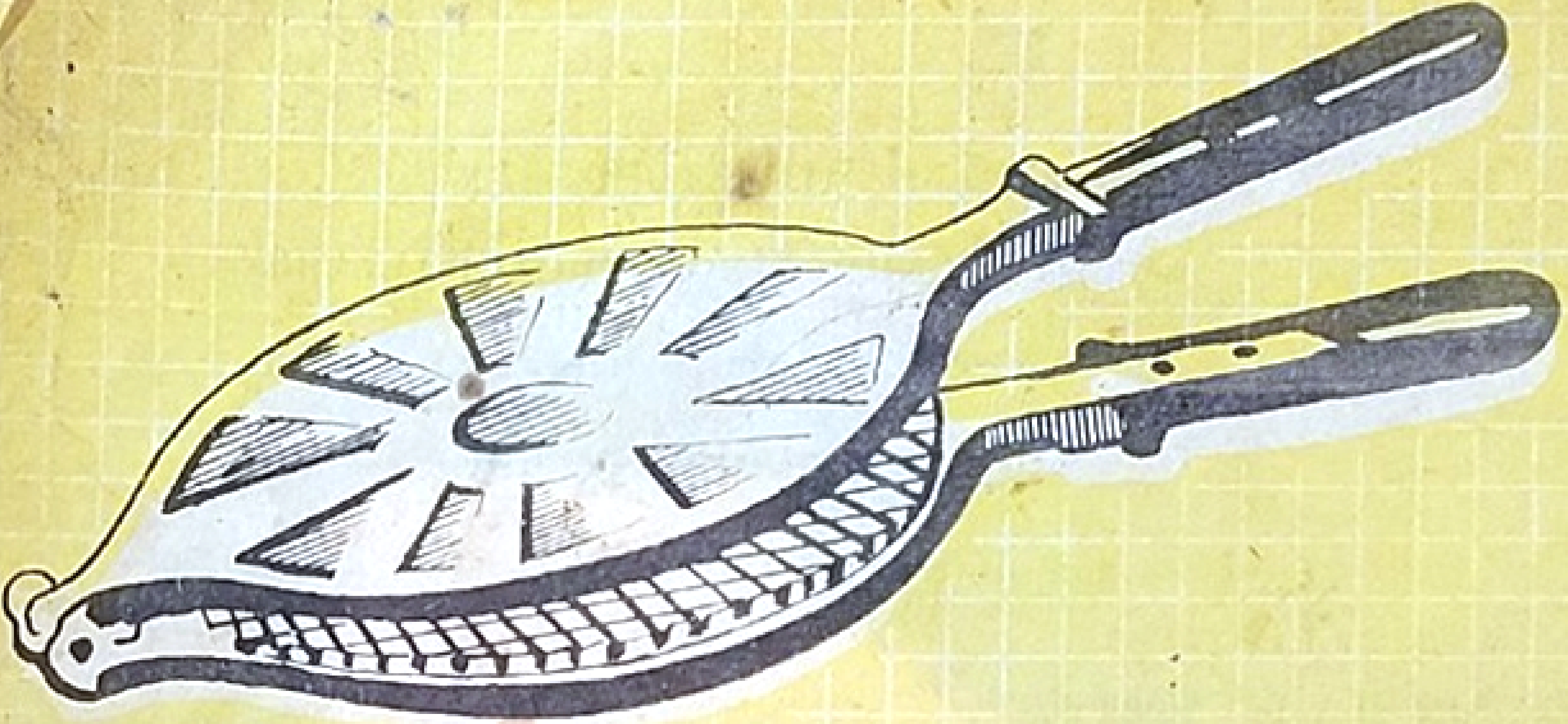

ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ТОРТОВЫХ ВАФЕЛЬ

ПО «КИЕВТРАКТОРОДЕТАЛЬ»

КОНОТОПСКИЙ ЗАВОД «МОТОРДЕТАЛЬ»

245780 г. Конотоп Сумской области

УПАКОВОЧНЫЙ ЛИСТ

Форма для выпечки тортовых вафель ФВЛ 510x240x20

РСТ УССР 1725-82

АРТИКУЛ СМ-090-02/2

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРЕЙСКУРАНТ 090-02-1984/1 см

РОЗНИЧНАЯ ЦЕНА 5 РУБ. 50 КОП.

ШТУК 1

ШТАМП ОТК

ДАТА ВЫПУСКА

ОСТОРОЖНО С ОГНЕМ!

Выпечка вафель может осуществляться на любом нагревательном приборе, газовая, электрическая плита, керогаз и др.

Пользование вафельницей

1. Подготовка формы: обе половинки новой формы обильно смазать растительным маслом и хорошо прогреть-прожарить над нагревательным прибором каждую полуформу.

2. Выпечка вафель: в один стаканчик емкостью в 50 гр. набрать тесто, вылить на середину одной полуформы, другую — полуформу закрыть, плотно сжать полуформы между собой и поместить одной стороной на конфорку нагревательного устройства.

Через 1,5—2 минуты форму повернуть другой стороной. Повторить операцию. Очистить ножом по периметру формы избыток теста, раскрыть обе половинки формы. Готовая вафля легко удаляется из углубления. Таким образом продолжать выпечку. Готовые изделия выкладывают на разосланные на столе бумаги или салфетку и пока они горячие можно разрезать на отдельные квадратики или треугольники, сворачивать в трубочки или оставлять целыми для изготовления тортов. Охлажденные изделия можно склеить повидлом, кремом.

ТОРТ: между вафлями намазывается крем разных сортов в 6—10 рядов. Сверху намазывается крем разных сортов на всю площадь вафли. Украшается целыми фруктами любого варенья, мармеладом, шоколадом. Торт готов. Приятного Вам аппетита!

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА:

1. Мука 1 или 2 стакана
   Яйца 6 штук
   Масло сливочное 5 столовых ложек
   Сахар-песок 2 столовые ложки
   Соль 1/4 чайной ложки
   Сливки или молоко 1 стакан
2. Маргарин 250 грамм
   Сахар-песок 1 стакан
   Яйца 3 штуки
   Муки 2 стакана
   Вода 1 стакан